



FETTUCCINE NAPOLITANA (3-4 PORT.)

NUDELTEIG:

300 g Mehl
3 Eier
etwas Salz und Olivenöl

SAUCE:

2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln oder Schalotten
3 Karotten
2 Selleriestangen

1 Dose geschälte Tomaten
einige frische Tomaten
frische Petersilie
2 EL Zucker

Teig:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten und anschließend für ca- 30-60 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die gewünschten Nudeln mit der Nudelmaschine oder per Hand herstellen und ca. 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen.

Sauce:

Zutaten klein schneiden. Zwiebel, Karotten und Sellerie in heißem Olivenöl unter mehrmaligem umrühren weich dünsten. Anschließend die Tomaten mit Petersilie und Zucker sowie etwas Wasser zugeben und aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze abgedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen, mehrmals umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Kräutern und/oder Parmesan garnieren.

Am Besten schmeckt dieses italienische Gericht mit einem Glas sardischem Rotwein!
Diesen könnt ihr übrigens hier bestellen: <https://www.christophorus.at/wein/>

Diese Drucksache dient nur als Werbemittel. Die darin präsentierten Pauschalreisen und sonstigen Leistungen stellen noch kein Anbot dar. Es gelten die allgemeinen Reisebedingungen gemäß der Christophorus Hauptkataloge und Homepage.



CHRISTOPHORUS
SICHER MEHR ERLEBEN